

## Miki4w

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **12.7**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny | 1.7 kg (50%) | 80 %       | 40  |
| Płynny ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy pszeniczny | 1.7 kg (50%) | 80 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum  | 12 g  | 50 min | 13.5 %     |
| Gotowanie                 | Citra   | 15 g  | 10 min | 13.4 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g  | 10 min | 8.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa   | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|---------|-----|-------|--------|--------------|
| SafeAle | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość  | Użyto do             | Czas   |
|-----------------|----------------|--------|----------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Pulpa Mango    | 1000 g | Fermentacja burzliwa | 18 dni |
| Inne            | Płatki owsiane | 400 g  | Gotowanie            | 30 min |